



LA RONCIERE- CantoAlba- Carmenere- 2010

Cépages et terroir:

Producteur: La Ronciere

Viticulture et Vinification: Juan Muñoz

Appellation d'Origine: Vallée de Colchagua

Assemblage: 100% Carmenere

Climat: Méditerranéen avec des hivers pluvieux, étés chauds et secs et une forte oscillation entre les températures diurnes et nocturnes, qui contribuent à un bon développement de la vigne.

Vendanges, vinification et élevage:

Vendanges: Vendange Manuelle, débutant mi-avril. Utilisation de caisse de 17 kg pour préserver la qualité des raisins. Un tri de vendange est effectué dès l'arrivée des raisins sur le domaine afin de ne conserver que les baies saines.

Vinification: Fermentation en cuve inox thermo-régulée (26-28°C) avec remontage régulier pendant 7 jours afin d'obtenir une meilleure extraction suivie d'une macération de 30 jours.

Elevage : 30% de la vendange est vieillie en fût de chêne français de 2ème vin durant 6 mois. Le reste est laissé en cuve inox.

Dégustation, accord avec les mets:

Couleur rouge rubis intense.

Nez : notes épicées de poivre noir et de légères notes de torréfié tel que le café noir.

La bouche est fraîche et peu corsé. Les notes de fruits rouges se combinent parfaitement et l'élevage en vieux fût a apporté un caractère évolué donnant ainsi beaucoup de souplesse aux tanins. La finale est longue portée par une belle persistance aromatique.

Servir sur des pâtes, du poulet, de l'agneau, du risotto, des fromages vieillis, des pizzas et préparations à base de légumes et d'herbes fraîches.

Analyses:

Acidité totale : 5.14 g/L ; Alcool : 13,9% vol.

Conseils de Consommation et garde:

Servir autour de 18°C.

Se bonifiera encore pendant les cinq ans à venir.

